

Freidoras en Batería



**Mayor Capacidad,
Múltiples Tinajas,
Versatilidad Comprobada**



PROVEN & TRUSTED SINCE 1952

Tenemos una freidora para cualquier tamaño de establecimiento de servicios de alimentos



Serie GBF - Freidoras en Batería

Alto rendimiento en un diseño compacto

Si su operación tiene alto volumen de ventas y un menú variado pero espacio limitado en cocina, una batería de freidoras Giles Serie GBF puede ser la solución ideal.

GBF-35 / GBF-50

Freidora eléctrica de cuba abierta con alta capacidad y huella compacta, ideal para cocinas con espacio limitado.

Características principales

- Requiere 35 o 50 libras de aceite por cuba
- Disponible en baterías de 2 o 3 cubas
- También disponible como freidora individual
- Controladores electrónicos programables
- Sistema centralizado de filtración de aceite integrado
- Elevadores automáticos de canastillas (opcional)
- Construcción robusta en acero inoxidable



Ambos modelos también están disponibles como una sola freidora.

GBF-70

Freidora eléctrica de cuba abierta diseñada para operaciones de mayor volumen.

Características principales

- 70 libras de aceite por cuba
- Disponible en baterías de 2 o 3 cubas
- Disponible también como freidora individual
- Controles electrónicos programables
- Sistema de filtración de aceite integrado
- Elevadores automáticos de canastillas (opcional)
- Diseño compacto que optimiza el espacio de cocina



Freidoras a Gas GBF-80G

Mayor velocidad y recuperación térmica

Las Freidoras de Gas GBF-80G con cuba cuadrada están diseñadas para operaciones que requieren recuperación rápida y máxima eficiencia energética.

Características principales

- Disponibles en configuraciones de 2 o 3 cubas
- Quemadores de 80,000 BTU (gas natural o LP)
- Intercambiador de calor patentado de alta eficiencia
- Control electrónico preciso
- Recuperación rápida de temperatura
- Sistema de filtración de aceite integrado
- Elevadores automáticos de canastillas (opcional)
- Zona fría profunda para prolongar la vida del aceite
- Construcción robusta en acero inoxidable
- Cubas de 18 pulgadas para reducir la huella de instalación



La GBF-80G fue clasificada dentro del 95° percentil de eficiencia energética en pruebas comparativas y califica para incentivos del programa California Energy Wise Foodservice.

Integración con Sistemas de Aceite

Las freidoras Giles pueden configurarse para: Conexión directa a sistemas centralizados de manejo de aceite, o Sistemas integrados de relleno automático de aceite (top-off). Esto reduce la mano de obra y simplifica el manejo del aceite.

EOF-20/24/24 "Space Saver"

Alto volumen en un diseño compacto

Esta configuración elimina la estación de descarga para reducir el ancho total, permitiendo instalar una freidora de gran capacidad en espacios donde el área de campana o el espacio de piso es limitado.

Ventajas

- Batería de 3 cubas de alto rendimiento
- 1 cuba de 20" (hasta 30 lb de producto)
- 2 cubas de 24" (hasta 42 lb de producto cada una)
- Diseño compacto ideal para cocinas con espacio limitado



Serie EOF - Freidoras en Batería de Alta Producción

Máxima capacidad para operaciones de alto volumen

Las Freidoras Eléctricas Serie EOF ofrecen capacidad superior y máxima productividad, ideales para:

- Supermercados con deli de servicio completo
- Operaciones de alimentos preparados "grab & go"
- Cocinas institucionales
- Producción de grandes volúmenes

Cada cuba permite preparar grandes cantidades de producto por ciclo de cocción, aumentando la eficiencia operativa.

Configuraciones disponibles

EOF-20/20

EOF-20/24/24

EOF-20/FFLT/24

EOF-10-10/FFLT/24

EOF-20/FFLT/24/24

EOF-10-10/FFLT/24/24

Estas configuraciones pueden incluir:

- Cubas divididas (Split-Vat) para evitar transferencia de sabores entre productos
- Estación integrada de descarga (Dump Station) para recibir y escurrir producto frito
- Diseño optimizado para flujo eficiente de trabajo en cocina



EOF-20/FFLT/24
EOF-10-10/FFLT/24



EOF-20/FFLT/24/24
EOF-10-10/FFLT/24/24



EOF-20/24/24

Capacidades de las Cubas

Tamaño de cuba	Capacidad de aceite	Capacidad de producto*
Cuba de 10"	58 lb (26 kg)	12-15 lb de pollo
Cuba de 20"	115 lb (52 kg)	27-30 lb de pollo
Cuba de 24"	170 lb (77 kg)	36-42 lb de pollo

*Valores de referencia

KitchenTrac® - Monitoreo remoto de equipos

Las freidoras Giles pueden equiparse con KitchenTrac® con conectividad Wi-Fi, permitiendo monitorear:



- Rendimiento de cocción
 - Consumo de aceite
 - Volumen de producción
 - Estado del equipo
- Desde computadora, teléfono o tablet en tiempo real.

Freidoras de Cubeta a Gas GBF-80G

Descripción:

Freidora abierta de tanque, a gas, Multiuso, con compartimentos...
Batería de 2 o 3 tinas.

**También disponible como freidora individual*

Características:

- Dos modelos: GBF80GX2, 2 cubetas y GBF80GX3, 3 cubetas
- Gas natural o LP, 80,000 BTU.
- Diseño patentado de intercambiador de calor de alta eficiencia.
- Cubetas para freír de 18".... menor espacio total.
- Controladores de computadora fáciles de usar... cincuenta (50) programas de cocción preestablecidos, Modo de enfriamiento, control de filtro forzado, apagado por bajo nivel de aceite.
- Zona de enfriamiento profundo que minimiza la carbonización de migas y residuos de cocción.
- Elevadores automáticos de cestas opcionales.
- Sistema de filtración de aceite a bordo centralizado.
- Puede configurarse de fábrica para conexión directa a un sistema existente de gestión de aceite a granel, o equipado con función de volcamiento de aceite a bordo, prácticamente sin intervención manual.
- Construcción duradera en acero inoxidable.

GBF-80GX3



GBF-35/50 & 70

Descripción:

Freidora abierta de tanque, a gas, Multiuso, con compartimentos...
Batería de 2 o 3 tinas.

**También disponible como freidora individual*

Características:

- Cubas para freír de 14" y 18".... huella total más pequeña.
- Controles informáticos fáciles de usar... cincuenta (50) programas de cocción programables, Modo Frío, control de Filtro Forzado, apagado por bajo nivel de aceite.
- La zona de enfriamiento profundo minimiza la carbonización de las migas y los residuos de cocción.
- Elevadores de cesta automáticos opcionales.
- Sistema centralizado de filtrado de aceite a bordo.
- El GBF-70 puede configurarse de fábrica para conexión directa a un sistema de gestión de aceite a granel existente, o equipado con función de volcado de aceite a bordo casi sin intervención manual.
- Construcción duradera en acero inoxidable.

GBF-35/50



GBF-70

Serie EOF-20

Descripción:

Freidora eléctrica de mayor capacidad, con recipiente abierto; su tamaño reducido la hace ideal para cocinas de alto volumen con espacio limitado.

**También disponible como freidora individual*

Características:

- Dos modelos: EOF-20/20 y EOF-20/20/20... batería de 2 o 3 cubas.
- Las cubas de 20" pueden cocinar hasta 30 lbs. (13,6 kg) de producto frito.
- Controladores de ordenador fáciles de usar... cincuenta (50) ajustes de cocción programables, Modo Frío, control de Filtro Forzado, apagado por baja cantidad de aceite.
- La zona profunda de enfriamiento minimiza la carbonización de migas y residuos de cocción.
- Elevadores de canasta automáticos opcionales.
- Sistema de filtración de aceite centralizado a bordo.
- Construcción duradera de acero inoxidable.

EOF-20/20



Serie EOF-20 con estación de descarga: Versión regular y de cubeta dividida

Descripción:

Freidora eléctrica de alta capacidad, de cuba abierta; disponible con una unidad de cuba dividida única que puede ayudar con algunos alimentos; conveniente estación de vaciado incorporada para recibir el producto cocido

Características:

- Cuatro modelos: **EOF-20/FFLT/24**, **EOF-10-10/FFLT/24**... diseño más pequeño de 2 compartimentos, **EOF-20/FFLT/24/24**, **EOF-10-10/FFLT/24/24**... tamaño completo de 3 compartimentos
- La cubeta de 10" puede cocinar hasta 15 lbs (6,8 kg) de producto frito... [2] por unidad.
- La cubeta de 20" puede cocinar hasta 30 lbs (13,6 kg) de producto frito... [1] por unidad.
- La cubeta de 24" puede cocinar hasta 42 lbs (19 kg) de producto frito... [1] o [2] por unidad.
- La cubeta dividida puede ayudar a controlar la transferencia de sabor al cocinar ciertos productos.
- Controladores de computadora fáciles de usar... cincuenta (50) programas de cocción programables, Modo Frío, control de filtro forzado, apagado por bajo nivel de aceite.
- La zona profunda de enfriamiento minimiza la carbonización de las migas y residuos de cocción.
- Elevador automático de cestas estándar en [1] cubeta... opcional para otras.
- Sistema centralizado de filtrado de aceite a bordo.
- Estación de descarga incorporada para recibir y drenar.

EOF-20/FFLT/24

EOF-10-10/FFLT/24



EOF-20/FFLT/24/24
EOF-10-10/FFLT/24/24

EOF-20/24/24 "Space Saver" sin estación de vaciado

Descripción:

Freidora eléctrica de cubeta abierta de súper alta capacidad; ancho general reducido para aplicaciones.

Características:

- Freidora de alto volumen, 3 cubetas, de menor tamaño: EOF-20/24/24
- [1] Cubeta de 20" puede cocinar hasta 30 lbs. (13,6 kg) de producto frito.
- [2] Cubetas de 24" pueden cocinar hasta 42 lbs. (19 kg) de producto frito cada una.
- Eliminamos la estación de vaciado para reducir el ancho total, permitiendo el uso de esta freidora de alto volumen donde el espacio del extractor es limitado.
- Controles informáticos fáciles de usar... cincuenta (50) programas de cocción programables, Modo Frío, control de filtro forzado, apagado por bajo nivel de aceite.
- La zona profunda de enfriamiento minimiza la carbonización de migas y residuos de cocción.
- Elevador automático de cestas estándar en [1] cubeta... opcional para las demás.
- Sistema centralizado de filtración de aceite a bordo.
- Construcción duradera de acero inoxidable

EOF-20/24/24



Giles Food Service Equipment

Empresa Registrada ISO 9001

2750 Gunter Park Drive West • Montgomery, AL 36109 E.E.U.U.

Phone 334.272.1457 • Fax 334.239.4117 • Lada sin costo: 800.554.4537

www.gfse.com

Email: services@gfse.com



PROVEN & TRUSTED SINCE 1952

Form 67291